

Aブロック(小学校)

令和 8 年度 9 月分 献立

日	9月 2日 (水)		9月 3日 (木)		9月 4日 (金)		9月 7日 (月)		9月 8日 (火)		9月 9日 (水)	
献立名	キーマカレー(ナン) 牛乳 クリーミーサラダ パインゼリー		御飯 牛乳 ヤンニョムチキン とうがん汁 マカロニサラダ		★御飯 牛乳 さばの塩焼き 肉じゃが 和風フレンチ		御飯 牛乳 卵の花コロッケ かみなり汁 変わり浸し 冷凍みかん		★肉丼(御飯) 牛乳 切干大根のサラダ ドライプルーン		御飯 牛乳 鶏肉と根菜のひらつくね 豚汁 ごま和え	
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	ナン50g(1・2年生)	50	御飯	67	御飯	67	御飯	67	御飯	84.8	御飯	67
	ナン70g(3・4年生)	70							★豚もも肉(酒漬)	30		
	ナン100g(5・6年生)	100	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	★豚肩肉(酒漬)	30	牛乳(200ml)	206
	ドライパックひよこ豆	20							玉ねぎ	45		
	豚肩挽肉	17	鶏もも肉皮なし角切(酒生姜にんにく漬)	45	★さばの文化干し50g	50	卵の花コロッケ60g	60	白滝	30	鶏肉と根菜のつくね50g	50
	豚もも挽肉	17	馬鈴薯澱粉	8	米油	1	米油	7	人参	10		
	玉ねぎ	40	米油	8			中濃ソース(ボトル)	5	(冷凍)ほうれん草	10	木綿豆腐	20
	人参	15	トマトケチャップ	5	じゃが芋	45			根生姜	0.5	じゃが芋	23
	にんにく	0.2	本みりん	2	玉ねぎ	30	木綿豆腐	30	本みりん	1	大根	10
	根生姜	0.2	濃口醤油	2	(冷凍)こんにゃく	20	(冷凍)液卵	15	上白糖	2.5	人参	10
	粉チーズ	2	上白糖	1.5	(冷凍)さやいんげん	10	玉ねぎ	12	濃口醤油	8.5	豚肩肉	7
	プロセスチーズ(ダイス状)	3	豆板醤	0.02	人参	15	鶏もも肉皮なし	5			豚もも肉	7
	ウスターソース	2	水	3	豚もも肉	10	鶏胸肉皮なし	5	牛乳(200ml)	206	ごぼう	5
	トマトケチャップ	1			豚肩肉	10	人参	7			油揚げ	5
	カレールウ	15	とうがん	20	濃口醤油	6	水菜	4	切干大根	6	板こんにゃく	4
	塩	0.15	人参	8	上白糖	2.7	米油	1	きゅうり	10	長ねぎ	3
	米油	1	糸みつば	3	水	25	濃口醤油	6.5	人参	8	根生姜	0.7
	ガラムマサラ	0.06	豚肩肉	10			塩	0.3	米サラダ油	2	米油	0.5
	クミン	0.01	なると	5	ひじき	0.5	煮干しパック	2	濃口醤油	3.3	白味噌	11
			干椎茸スライス	0.6	キャベツ	35	かつお削り節パック(だし用)	1			★プルーン(2個入)16g	16
			うすくち醤油	8	きゅうり	10						
			かつお削り節パック(だし用)	2	人参	7	キャベツ	20				
					米サラダ油	2.5	(冷凍)ほうれん草	10				
					濃口醤油	3.3	人参	8				
							もやし	30				
							濃口醤油	3				
							米サラダ油	1				
							ごま油	0.2				
							(冷凍)みかん	70				

※★印が付いた献立は、特定原材料8品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ】を使用しない献立です。但し、飲用牛乳、醤油(小麦)は使用します。使用されている加工食品及び原料配合表の該当する食品に★印が付いています。

※パン・麺の献立に表示されている材料名の重量は、小麦粉及び生地重量です。

材料名及び分量（一人分のグラム数）

※★印が付いた献立は、特定原材料8品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ】を使用しない献立です。但し、飲用牛乳、醤油（小麦）は使用します。使用されている加工食品及び原料配合表の該当する食品に★印が付いています。
※パン・麺の献立に表示されている材料名の重量は、小麦粉及び生地重量です。

Aブロック(小学校)

令和 8 年度 9 月分 献立

日	9月18日 (金)		9月24日 (木)		9月25日 (金)		9月28日 (月)		9月29日 (火)		9月30日 (水)	
献立名	御飯 牛乳 照り焼きハンバーグ 高野煮 もやしのサラダ		ハヤシライス(麦御飯) 牛乳 醤油フレンチ		御飯 牛乳 なす入り麻婆豆腐 ポテトサラダ 月見団子		麦御飯 牛乳 鶏肉のさっぱりすだちソースかけ けんちん汁 千草和え		麦御飯 牛乳 豚肉とさつま芋の揚げ和え 呉汁 茎わかめのサラダ		白ごま鶏うどん 牛乳 大豆とごぼうのメンチカツ お浸し	
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	御飯	67	麦御飯	76.8	御飯	67	麦御飯	57	麦御飯	57	地粉うどん70g(1・2・3年生)	168
	牛乳(200ml)	206	豚もも肉	15	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	地粉うどん80g(4・5・6年生)	192
	ハンバーグ50g	50	豚肩肉	15							鶏もも肉	13
	米油	1	じゃが芋	35	木綿豆腐	60	鶏もも切身(酒漬)60g	60	豚肩肉角切(酒漬)	30	長ねぎ	13
	濃口醤油	3	玉ねぎ	40	なす	20	米油	1	馬鈴薯澱粉	4.5	油揚げ	10
	上白糖	1.5	人参	15	たけのこ	15	すだち果汁	1	(冷蔵)さつま芋	30	人参	5
	本みりん	1	粉チーズ	3	豚もも挽肉	16	濃口醤油	2.5	米油	7	濃口醤油	2.1
	馬鈴薯澱粉	0.2	ウスターソース	2	豚肩挽肉	16	上白糖	1	濃口醤油	3.2	白味噌	13
	水	4	トマトケチャップ	2	豚肩挽肉	16	清酒	1	上白糖	2.4	白ねりごま	4
			ハヤシルウ	17	人参	10	本みりん	1	本みりん	1	白すりごま	2
			プロセスチーズ(ダイス状)	2	にら	5	水	3	清酒	1	煮干しパック	1
			白こしょう	0.03	根生姜	0.3	馬鈴薯澱粉	0.1	水	4	かつお削り節パック(だし用)	2
			米油	1	にんにく	0.2					塩	0.05
					米油	1	じゃが芋	20	大豆	7	牛乳(200ml)	206
				赤味噌	5	大根	15	大根	15			
				濃口醤油	2.1	人参	10	板こんにゃく	12	大豆とごぼうのメンチカツ60g	60	
				上白糖	1.5	ごぼう	7	ごぼう	10	米油	7	
				中華用スープストック	0.5	長ねぎ	5	長ねぎ	10			
				馬鈴薯澱粉	1.5	木綿豆腐	25	人参	10	キャベツ	35	
				豆板醤	0.1	板こんにゃく	10	油揚げ	5	(冷凍)ほうれん草	20	
				ごま油	0.3	油揚げ	5	白味噌	11	人参	5	
				水	20	米油	0.4	煮干しパック	2	濃口醤油	2.5	
						濃口醤油	7			パックかつお削り節	0.4	
						塩	0.1	キャベツ	30			
						煮干しパック	2	きゅうり	10			
						かつお削り節パック(だし用)	0.5	人参	5			
								(冷凍)茎わかめ	5			
						キャベツ	25	濃口醤油	1			
						(冷凍)ほうれん草	20	塩	0.1			
						人参	5	白こしょう	0.01			
						濃口醤油	2.4	マヨネーズ(チューブ)	7.5			
						米サラダ油	1.6					

※★印が付いた献立は、特定原材料8品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ】を使用しない献立です。但し、飲用牛乳、醤油(小麦)は使用します。使用されている加工食品及び原料配合表の該当する食品に★印が付いています。

※パン・麺の献立に表示されている材料名の重量は、小麦粉及び生地重量です。